

GRUPPO PORTARO SRL 	SCHEDA TECNICA OLIO DI SEMI DI GIRASOLE "BELVEDERE" CONFEZIONATO	MOD.ST REV.0.4 DEL 24/02/2022
---	---	--

<u>NOME PRODOTTO</u>	OLIO DI SEMI DI GIRASOLE
<u>DEFINIZIONE</u>	Olio ottenuto dall'estrazione dei semi di girasole, sottoposto al processo di raffinazione.
<u>DESTINAZIONE</u>	Il prodotto è idoneo a servire come ingrediente nella preparazione di prodotti per uso alimentare umano. Si garantisce che esso è assolutamente conforme a tutte le norme vigenti in Italia e nella C.E.E. in materia.
<u>REQUISITI GENERALI</u>	• È preparato, lavorato, conservato, trasportato, secondo le migliori norme tecnologiche ed igieniche. • È privo di sostanze estranee, di impurità di qualsiasi origine ed entità, esente da odori e sapori estranei, da contaminazioni, residui di insetti e roditori od altro. • È esente da sostanze antimicrobiche, conservanti, da additivi e coadiuvanti tecnologici di qualunque specie. • È conforme al Reg. CE 1831/2003 e ss.mm.ii in merito al contenuto di contaminanti. • È conforme al Reg. CEE n.396/2005 e ss.mm.ii in merito ai livelli massimi di antiparassitari e pesticidi nei prodotti alimentari.
<u>ORIGINE</u>	Prodotto di origine comunitaria.
<u>CARATTERISTICHE QUALITATIVE</u>	
COLORE	Giallo più o meno intenso.
ODORE	Privo di odori o sapori anomali o sgradevoli.
SAPORE	Delicato, senza retrogusti difettosi di terra, muffa, riscaldo, rancido e di amaro persistente.
ASPETTO	Limpido a 20°C, brillante.

<u>DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (Valori medi di 100 ml di olio)</u>	
ENERGIA	Kcal 825 Kj 3395
GRASSI	g 91,6
di cui acidi grassi saturi	g 11
CARBOIDRATI	g 0
di cui zuccheri	g 0
PROTEINE	g 0
SALE	g 0

Il prodotto è commercializzato nel rispetto di tutte le indicazioni in materia di etichettatura e trasmissione delle informazioni sugli alimenti ai consumatori previste dal Reg. UE 1169/2011.

<u>REQUISITI CHIMICI</u>	
Acidità, in acido oleico	Max 0.1 %
N° di perossidi, in milliequivalenti di O₂/Kg	Max 7
Ricerca dei saponi	Max 10 ppm
Colore - Abs a 420 nm - Abs a 453 nm	Max. 0.2 Max. 0.1
<u>Composizione % degli acidi grassi, mediante GLC</u>	
- Acido Miristico	Max 0.1
- Acido Palmitico	5.0 -8.0
- Acido Palmitoleico	Max 0.3
- Acido Eptadecanoico	Max. 0.1
- Acido Eptadecenoico	Max. 0.1
- Acido Stearico	3-6

- Acido Oleico	13-40
- Acido Linoleico	2-74
- Acido Arachico	Max. 0.5
- Acido Linolenico	Max 0.2
- Acido Eicosenoico	Max. 0.3
- Acido Beenico	0.3-1.5
- Acido Erucico	-----
- Acido Lignocerico	Max. 0.4
Composizione % degli steroli, mediante GLC	
- Colesterolo	Max 0.5
- Brassicasterolo	-----
- Trr 0,81	Max 0.4
- 24-Metilencolesterolo	Max 0.3
- Campesterolo	7.5-10
- Campestanolo	Max 0.5
- Stigmasterolo	6.5-10
- Trr 0,92	Max 0.5
– Δ^7 –Campesterolo	2-3

– $\Delta 5,23$ -Stigmastadienolo	Max 1.0
– Clerosterolo	0.7-1.3
– β -Sitosterolo	50-59
– Sitostanolo	0.5-1.8
– $\Delta 5$ Avenasterolo	1.5-4.5
– $\Delta 7,9(,11)$ Stigmastadienolo	1-2
– $\Delta 7$ -Stigmastenolo	10-17
– $\Delta 7$ -Avenasterolo	3-6.5
– Contenuto steroli	2500-4500

➤ Contaminanti	
- Benzopirene	Max 2.0 ppb
- Metalli	
○ Ferro	Max 1.5 ppm
○ Rame	Max 0.1 ppm
○ Piombo	Max 0.1 ppm
○ Arsenico	Max 0.1 ppm
- Diossine	Max 1.0 pg/g
- Solventi	Max 1.0 ppm
IPA4 (BaP+BaA+BbFA+CHR)	Max 10 ppb

3-MCPD	<1.25 mg/kg
Glicidil esteri degli acidi grassi espressi come glicidolo	<1 mg /kg

Per i parametri non espressamente specificati, si fa riferimento a quanto riportato nelle normative vigenti in Italia e in UE e secondo la norma UNI 22065 e ss.mm.ii e il Codex Alimentarius.

<u>ALLERGENI</u>	Presenza nel prodotto	Presenza nella linea produttiva	Presenza in azienda	Rischio di contaminazione crociata
1. Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati	NO	NO	NO	NO
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO	NO	NO
3. Uova e prodotti a base di uova	NO	NO	NO	NO
4. Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO	NO	NO
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	SI	SI	NO
6. Soia e prodotti a base di soia	NO	SI	SI	NO
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)	NO	NO	NO	NO
8. Frutta a guscio: mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium	NO	NO	NO	NO

occidentale), noci di pecan (<i>Carya illinoensis</i> Wangenh K. Koch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e i loro prodotti				
9. Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO	NO	NO
10. Senape e prodotti a base di senape	NO	NO	NO	NO
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO	NO	NO	NO
12. Anidride solforosa e solfiti, in concentrazioni superiore a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO ₂	NO	NO	NO	NO
13. Lupini e prodotti a base di lupini	NO	NO	NO	NO
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	NO	NO	NO

<u>CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE</u>	Conservare in luogo fresco e buio, distante da fonti di luce e di calore.
<u>NORME PRODUTTIVE</u>	L'intero ciclo di lavorazione avviene nelle più rigorose condizioni igieniche. La gestione di una corretta prassi operativa per il raggiungimento di standard ottimali di salubrità dell'intera filiera segue quanto previsto dai Regolamenti CE 852/04 e 178/02. Tutte le attività sono coordinate dal Responsabile del Sistema di Autocontrollo secondo il manuale HACCP. Il processo produttivo è conforme alle più razionali procedure tecnologiche.
<u>OGM</u>	Il prodotto non contiene ingredienti, additivi e coadiuvanti che contengano, consistano in, o derivano da O.G.M.
<u>RADIAZIONI IONIZZANTI</u>	Prodotto non trattato con radiazioni ionizzanti.
<u>MODALITA' D' USO</u>	Prodotto pronto all' uso e/o da utilizzare come ingrediente nella preparazione di prodotti per uso alimentare umano.
<u>DIETA VEGANA E VEGETARIANA</u>	Il prodotto è idoneo ad essere usato per la preparazione di prodotti alimentari vegani, in quanto non è ottenuto né confezionato impiegando materie prime, ingredienti, coadiuvanti e ausiliari di fabbricazione di origine animale.
<u>SHELF-LIFE /SCADENZA</u>	Tempo minimo di conservazione (TMC) fissato a 18 mesi dalla data di imbottigliamento.

L'olio dovrà essere conforme alla normativa italiana e/o europea per quanto riguarda pesticidi ed altri eventuali contaminanti di origine ambientale.

Tutti i valori riportati nella presente scheda tecnica potranno subire variazioni qualora le future normative dovessero prevederlo.

MARCHIO	BELVEDERE
CONFEZIONE	BOTTIGLIA PET DA LT.1
CODICE INTERNO	48
CODICE EAN	8011577000074
PALLETIZZAZIONE	12 pezzi per collo, 10 colli per strato, 60 colli per pallet
DIMENSIONE CARTONE	Altez.26cm, Lung.28 cm, Prof. 24,5 cm



MARCHIO	BELVEDERE
CONFEZIONE	BOTTIGLIA PET DA LT. 2
CODICE INTERNO	28
CODICE EAN	8011577000937
PALLETIZZAZIONE	6 pezzi per collo, 11 colli per strato, 55 colli per pallet
DIMENSIONE CARTONE	Altez.28cm, Larg.34,5 cm, Prof. 22,5 cm



MARCHIO	BELVEDERE
CONFEZIONE	TANICA IN PET DA 5 LT
CODICE INTERNO	68
CODICE EAN	8011577000364
PALLETIZZAZIONE	2 pezzi per collo, 17 colli per strato, 85 colli per pallet
DIMENSIONE CARTONE	Altez.31 cm, Lung30.5 cm, Prof. 15 cm



MARCHIO	BELVEDERE
CONFEZIONE	TANICA IN PET DA 10 LT
CODICE INTERNO	668
CODICE EAN	8011577001071
PALLETIZZAZIONE	2 pezzi per collo, 12 colli per strato, 36 colli per pallet.
DIMENSIONE CARTONE	Altez.40,2 cm, Lung. 41,8cm, Prof 20 cm



MARCHIO	BELVEDERE
CONFEZIONE	LATTA DA 25 LT
CODICE INTERNO	19
CODICE EAN	8011577000340
PALLETIZZAZIONE	1 pezzo per collo, 11colli per strato, 33 colli per pallet.

